



Горох с помидорами

Domatesli Nohut



2 стакана гороха
250 гр. говяжего мяса (порезанного кусочками)
5 шт. средних помидоров
4 шт. зеленого перца
2 средние луковицы
 $\frac{3}{4}$ стакана подсн. масла
1,5 ч. л. соли

- # Горох с вечера перебрать, помыть и залить чистой водой. На следующий день в этой же воде сварить.
- # В кастрюлю налить масло, когда нагреется добавить мелко порезанный лук. Пассировать до прозрачности.
- # Затем добавить мясо и очищенный от семечек крупно порезанный перец. Готовить под закрытой крышкой пока не выкипит вода из мяса.
- # В это время очистить 2 помидора от кожуры, порезать кубиками. Оставшиеся 3 помидора потереть.
- # В готовящееся мясо добавить все помидоры, посолить. Готовить до состояния пасты.
- # Слить воду с кастрюли с горохом и добавить его в мясо, перемешать. Готовить под закрытой крышкой на среднем огне 20 минут.
- # Подавать горячим.

Это блюдо лучше готовить в сезон помидоров, когда они сочные.